

Blat tort la microunde

Ingrediente

4 oua
8 linguri zahar
100 ml apa
6 linguri faina
50 ml ulei
2 pliculete zahar
vanilat

Mod de preparare

Se pune la fiert intr-un vas zaharul si apa, doar pana se dizolva tot zaharul.

Se separa albusul de galbenuse. Albusele se bat cu mixerul, cand spuma e tare se adauga siropul de zahar fierbinte, in suvoi, batand in continuare cu mixerul. Spuma isi va dubla volumul.

crema - cum vreti

Se adauga galbenusele si uleiul. In continuare se amesteca usor, aerat, cu o lingura, adaugand faina cernuta in ploaie.

Amestecul se toarna intr-un vas de yena sau plastic special pentru microunde, tapetat doar pe fund cu hartie unsa cu ulei.

glazura - la alegere

Se da la cuptorul cu microunde, 10 min. la putere maxima, fara capac.

Reteta poate fi adaptata pentru orice tip de blat.